Benutzerhandbuch

Räucher-Grillkamin 4M

Barth Grilltechnik
Dammstr. 12
32130 Enger

Web: barth-grilltechnik.de
Mail: info@barth-grilltechnik.de
Tel.: 05224/9149019

Inhalt

Inhalt 2

1. Bedienungs- und Sicherheitshinweise 3
2. Teile-Liste 5
3. Produktmerkmale / Ausstattung: 6
4. Aufbauanleitung 8
5. Inbetriebnahme 10
6. Grillen 11
7. Räuchern/Smoken 13
8. Feuerstelle 14
9. Garantiebestimmungen 15

1. Bedienungs- und Sicherheitshinweise

Lesen sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills aufmerksam durch.

- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!
- **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!
- Das Grillgerät vor dem Gebrauch auf einer sicheren, ebenen Unterlage aufstellen!
- Seien sie vorsichtig beim Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills, an den scharfen Rändern könnten sie sich kratzen oder Schürfwunden zuziehen.
- Benzin, Petroleum oder Alkohol dürfen nicht verwendet werden um Holzkohle anzuzünden. Der Gebrauch von diesen oder ähnlichen Produkte könnte eine Explosion verursachen, die zu ernsthaften körperlichen Verletzungen führen könnte.
- Wenn der Grill in Gebrauch ist, diesen niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Lassen sie Vorsicht walten wenn sie den Grill bewegen, um eine Überbeanspruchung der tragenden Teile zu verhindern.
- Der Grill sollte mindestens **5 m** von jeglichen Zündstoffen (Decken, Gebäude, Zäune, Bäume, Sträucher, usw.) entfernt aufgestellt werden.
- Wenn sie Holzkohle und/oder Holz nachfüllen, lassen siebitte äußerste Vorsicht walten.
- Bringen sie Ihren Grill nie in die Nähe brennbarer Flüssigkeiten, Gase oder dorthin wo brennbare Dämpfe sein können.
- Seien sie vorsichtig wenn plötzlich frische Luft ins Feuer kommt, kann es aufflammen.
- Wenn sie die Haube öffnen, halten sie Hände, Gesicht und Körper fern vom heißen Dampf und eventuell auflodernden Flammen.
- Eine Temperatur von **250°** C (450° F) sollte nicht überschritten werden, da sonst Verfärbungen und Verformungen des Metalls entstehen können.
- Legen sie Holzkohle und/oder Holz nicht direkt an die Grill-Wände, da dies Verfärbungen und Verformungen des Metalls verursachen kann und die Lebensdauer des Metalls maßgeblich reduzieren kann.

- Tragen sie immer Topfhandschuhe, um ihre Hände vor Brandwunden zu schützen.
- Vermeiden sie es, die heißen Oberflächen zu berühren.
- Wenn sie die Haube öffnen, stellen sie sicher, dass die Kurbel vollständig eingerastet ist und die **Sicherheitsschraube** fest angezogen ist, sonst kann die Haube plötzlich zufallen und ernsthafte körperliche Verletzungen verursachen.
- Halten sie die Haube beim Öffnen und Schließen mit einer Hand an dem Führungsrohr fest während sie, mit der anderen Hand, die Kurbel bewegen, um eine Verdrehen der Haube zu vermeiden.
- **Prüfen sie vor dem ersten Gebrauch ob der Grill wirklich fest seht, drehen sie die Haube dafür vorsichtig und mit beiden Händen um das Stehrohr und vergewissern sich so, dass in keiner Position Kippgefahr droht.**
- Lassen sie Kohlen und heiße Asche nie unbeaufsichtigt. Bevor sie den Grill unbeaufsichtigt lassen, müssen Kohlen und Asche entfernt werden. Füllen sie die restlichen Kohlen und Asche in einem nichtbrennbaren Metallbehälter und füllen sie diesen völlig mit Wasser. Lassen sie Kohlen und Wasser 24 Stunden im Metallbehälter bevor sie dies Entsorgen.
- Um sich vor Bakterien zu schützen, die Krankheiten verursachen können, bewahren sie das Grillfleisch gekühlt auf und tauen dieses im Kühlschrank oder Mikrowelle auf. Bewahren sie rohes Fleisch getrennt von anderen Nahrungsmitteln auf. Waschen sie Alles was in Kontakt mit rohem Fleisch war. Garen sie ihre Mahlzeiten gut durch und kühlen sie Reste sofort. Grillen sie Fleisch medium oder durch.

2. Teile-Liste

Abbildung 1

1	Deckel	9	Feuerroste
2	Schornstein	10	M12 Schrauben (Gewindestifte)
3	Führungsrohr	11	Unterbau
4	Kurbel Höhenverstellung Haube	12	Kurbel Höhenverstellung Feuerroste
5	Kurbel Höhenverstellung Grillroste	13	Luftregulierung/Türverschluss
6	Haube	14	Thermometer
7	Stehrohr		
8	Grillroste		

3. Produktmerkmale / Ausstattung:

- Der Räucher-Grillkamin 4M besteht zu 100%aus gebürstetem V2A (1.4301) Edelstahl (bis auf die Holzgriffe).
- Der 4M lässt sich als Grill, Schwenkgrill, Smoker (Räucherofen) und als Feuerstelle benutzen.
- Durch den Schornstein ist ein sehr guter Zug garantiert, der unangenehme Rauchentwicklung auf Augenhöhe vermeidet.
- Die Höhe der Grillroste lässt sich genauso wie die Höhe der Haube mit je einer Kurbel einstellen.
- Die Haube kann zusätzlich um das Führungsrohr gedreht werden. Mit dieser Funktion lässt sich das Grillgut sofort aus der Hitze nehmen und die Reinigung des Unterteils wird erleichtert.
- Über die Luftregulierung und den Schornsteindeckel lässt sich insbesondere beim Räuchern die Temperatur einstellen und mit dem eingebauten Thermometer kontrollieren.
- Der Deckel verhindert zusätzlich das Eindringen von Regen und Schnee.
- Die Grillroste ist achteckig mit ca. 70cm Durchmesser.
- Die Grillroste besteht aus Ober- und Unterteil, so dass sich die Stäbe der Roste leicht entnehmen und säubern lassen.
- Die Stäbe sind aus 8mm Edelstahl-Vollwelle gefertigt und schwimmend gelagert um Hitzeausdehnung zu kompensieren.
- Die Roste wird aufgelegt oder an vier Edelstahlseilen mit verpressten Seilschlaufen drehbar aufgehängt.
- Durch das hohe Gewicht (ca. 15Kg) bleibt die Rose sehr lange in Bewegung.
- Die Feuerroste besteht aus massivem 3mm Edelstahl und ist so gefertigt, dass auch bei großer Hitze keine Spannungen im Material entstehen.
- Die Höhe der Feuerroste lässt sich mit Hilfe von zwei Kurbeln einstellen. Diese Funktion wird für die verschiedenen Einsatzmöglichkeiten das 4M benötigt. So ist das Feuer in der obersten Lage gut zu sehen und die Grilltemperatur bei aufgelegter Grillroste einzustellen. Die unterste Lage wird beim Garen mit indirekter Hitze (Smoken/Räuchern) benötigt.
- Die Tür auf der Vorderseite dient beim Smoken/Räuchern oder beim Grillen, mit aufgelegter Roste, zum Schüren des Feuers und beim Reinigen kann die Asche einfach ausgefegt werden.

- Der 4M hat einen erhöhten Boden, auf dem sich Asche und Glut sammeln kann, ohne den Untergrund zu schädigen.
- Im Lieferumfang enthalten ist auch das Prallblech was beim Smoken/Räuchern zwischen Grillroste und Feuerroste eingehängt wird, um ein indirektes Garen zu ermöglichen.
- Der 4M lässt sich einfach (zwei Schrauben) in 3 Teile (Unterbau, Haube + Schornstein und Stehrohr) zerlegen.
- Breite x Tiefe x Höhe: 80cm x 80cm x 240cm (geschlossene Haube; 300cm bei geöffneter Haube).
- Gewicht: 80Kg

Barth Grilltechnik
Dammstr. 12
32130 Enger

Web: barth-grilltechnik.de
Mail: info@barth-grilltechnik.de
Tel.: 05224/9149019

4. Aufbauanleitung

WICHTIG!!! Lesen sie alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills. Dieses Benutzerhandbuch ersetzt alle eventuell in der Verpackung vorhandenen Einleger oder Hinweise. Tragen sie beim Zusammenbau immer Schutzhandschuhe!

1. Entfernen sie die Transportverpackung.
2. Stellen sie den Unterbau (siehe Abbildung 1 Nr. 11) mit allen angebauten und für den Transport, angeklebten Teilen auf eine ebene, befestigte Fläche. **Achtung!!! Beachten sie hierbei die Sicherheitshinweise bezüglich der Entfernung zu brennbaren Materialien!**
3. Drehen sie die zwei M12 Schrauben (siehe Abbildung 1 Nr. 10) heraus, verwenden sie hierfür Sechskantschlüssel (Imbusschlüssel).
4. Setzen sie die Haube (siehe Abbildung 1 Nr. 6) so auf den Unterbau, dass das Führungsrohr (siehe Abbildung 1 Nr. 3) über dem am Unterbau befestigtem Rohr liegt.
5. Stecken sie das Stehrohr (siehe Abbildung 1 Nr. 7), mit der Augenschraube nach oben, durch das Führungsrohr (siehe Abbildung 1 Nr. 3) in das Rohr am Unterbau. **Wichtig!!! Das Stehrohr muss bis zum Anschlag in das Rohr am Unterbau gesteckt werden!**
6. Drehen sie das Stehrohr so, dass die Augenschraube weg vom Grill zeigt.
7. Drehen sie die zwei M12 Schrauben (siehe Abbildung 1 Nr. 10) wieder in die Gewinde und ziehen sie diese fest.
8. Setzen sie nun den Schornstein (siehe Abbildung 1 Nr. 2) auf die Haube und schrauben sie ihn mit den vier mitgelieferten M5 Linsenkopfschrauben fest. Verwenden sie hierfür einen Sechskantschlüssel (Imbusschlüssel).
9. Lösen sie das Klebeband an der Kurbel für die Höhenverstellung der Haube (siehe Abbildung 1 Nr. 4), rollen das Stahlseil ab und befestigen es an der Augenschraube am Stehrohr (siehe Abbildung 1 Nr. 7). **Achtung!!! Aus dem Stahlseil können Drähte herausragen und zu Verletzungen führen!**
10. Kurbeln sie die Haube nach oben, rasten sie ein und drehen die Sicherungsschraube fest. **Achtung!!!Um ein unabsichtliches lösen der Kurbel zu verhindern achten sie darauf, dass die Kurbeln immer vollständig eingerastet sind. Die Höhenverstellung der Haube muss zusätzlich nach jeder Höhenverstellung mit der Sicherungsschraube gegen Absturz gesichert werden!**
11. Nun befestigen sie die Grillroste an dem Haken der mittig in der Haube hängt.

12. Stecken sie den Deckel von oben in das kleine Führungsrohr im Schornstein. Das Rohr befindet sich in einer der Ecken des Schornsteins.

13. Entfernen sie nun alle Schutzfolien, Klebereste und andere Verpackungsmaterialien.

Barth Grilltechnik
Dammstr. 12
32130 Enger

Web: barth-grilltechnik.de
Mail: info@barth-grilltechnik.de
Tel.: 05224/9149019

5. Inbetriebnahme

WICHTIG!!! Lesen sie vor der Inbetriebnahme alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam!

Wenn der Räucher-Grillkamin aufgebaut ist, wie in der Anleitung beschriebnen (Siehe 4. Aufbauanleitung), prüfen sie zuerst, ob alle Funktionen einwandfrei funktionieren.

1. Kurbeln sie die Haube ganz nach oben und ganz nach unten. Lösen sie dazu die Sicherungsschraube und ziehen die Kurbel (siehe Abbildung 1 Nr. 4) ein Stück heraus, um die Arretierung zu lösen. Drehen sie diese anschließend bis die Haube auf der gewünschten Position ist. Halten sie das Führungsrohr hierbei mit einer Hand fest, um ein Verdrehen der Haube zu verhindern. Drücken sie die Kurbel wieder in die Arretierung und ziehen die Sicherungsschraube wieder an. **Wichtig!!! Achten sie darauf, dass die Kurbeln immer ganz eingerastet sind und dass die Sicherungsschraube fest ist, die Haube könnte sonst unkontrolliert abstürzen.**

2. Kurbeln sie die Grillroste (siehe Abbildung 1 Nr. 8) bei geöffneter Haube ganz nach oben und ganz nach unten. Stellen sie sicher, dass das Stahlseil über die beiden Umlenkrollen geführt wird und sich nicht verklemmen kann. Versuchen sie eine möglichst ordentliche Wicklung auf den Seiltrommeln zu erreichen, das erhöht die Lebenserwartung der Stahlseile erheblich.

3. Kurbeln sie die Feuerroste nach ganz oben und nah ganz unten. Ziehen sie dafür die Beiden Kurbeln gleichzeitig ein Stück heraus und kurbeln gegenläufig mit gleicher Geschwindigkeit bis die Feuerroste in der gewünschten Lage ist. Schieben sie die beiden Kurbeln wieder vollständig in die Arretierung.

4. Wenn alles einwandfrei funktioniert, kontrollieren sie, ob der Grill frei von allem Verpackungs- und Schutzmaterial ist.

5. Schichten sie, bei geöffneter Haube und angehobener Grillroste, Holz oder Grillkohle in die Mitte der Feuerroste und entzünden sie es. **VORSICHT!Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.**

6. Es befinden Sich eventuell Klebstoffrückstände oder andere Verschmutzungen an Ihrem Grill, die giftige Dämpfe erzeugen können. Lassen sie deswegen das Feuer bei der ersten Inbetriebnahme mindestens eine Stunde brennen, bevor sie anfangen Lebensmittel auf die Grillroste zu legen.

6. Grillen

WICHTIG!!! Lesen sie vor der Inbetriebnahme alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam!

Mit dem Räucher-Grillkamin 4M haben sie zwei Möglichkeiten zu grillen. sie können Ihren 4M als herkömmlichen Grill oder als Schwenkgrill verwenden. Die herkömmliche Weise wird empfohlen, wenn sie die Hitze sehr genau in das Gargut bringen wollen. Der Schwenkgrill hat den Vorteil, dass die Hitze gleichmäßig an alle Stellen der Roste gelangt und so das Gargut auf der ganzen Fläche gleichmäßig gegart wird.

Verwendung als Grill:

1. Kurbeln sie die Grillroste soweit runter, bis sie auf den Stangen der Höhenverstellung für die Feuerroste aufliegt.
2. Haken sie die vier Tragseile der Grillroste aus. Dann kurbeln sie diese so hoch es geht in die Haube, oder entfernen diese ganz.
3. Kurbeln sie die Feuerroste nach unten.
4. Öffnen sie die Tür, indem sie den Griff der Luftregulierung gegen den Urzeigersinn drehen.
5. Schichten sie Holz oder Grillkohle in die Mitte der Feuerroste und entzünden sie es. **VORSICHT!Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.**
6. Schließen sie die Tür und öffnen sie die Luftregulierung soweit es geht.
7. Die Gartemperatur wird über die Höhe der Feuerroste und über die Luftzufuhr eingestellt.

Verwendung als Schwenkgrill:

1. Kurbeln sie die Haube auf die höchste Position.
2. Stellen sie sicher, dass die Grillroste ordnungsgemäß an dem Stahlseil, das in der Mitte der Haube hängt, befestigt ist.
3. Kurbeln sie die Grillroste hoch um freien Zugang zu der Feuerroste zu bekommen.
4. Kurbeln sie die Feuerroste auf eine mittlere Position und öffnen die Luftregulierung.
5. Schichten sie Holz oder Grillkohle in die Mitte der Feuerroste und entzünden sie es. **VORSICHT!Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.**

6. Nun lassen sie die Grillroste etwas herab.
7. Die Gartemperatur wird über die Höhe der Feuerroste oder die Höhe der Grillroste und die Luftzufuhr eingestellt.
8. Wenn sie die Grillroste in Rotation bringen, kommt es auf der ganzen Garfläche zu einer gleichmäßige Hitzeverteilung.

Barth Grilltechnik
Dammstr. 12
32130 Enger

Web: barth-grilltechnik.de
Mail: info@barth-grilltechnik.de
Tel.: 05224/9149019

7. Räuchern/Smoken

WICHTIG!!! Lesen sie vor der Inbetriebnahme alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam!

Intensives Raucharoma, ursprünglich und rustikal, das Smoken ist in den USA sehr verbreitet und findet auch in Europa immer mehr Anhänger. Beim Räuchern/Smoken wird das Grillgut über eine relativ lange Zeit im Rauch bei niedriger Hitze gegart. Der 4M eignet sich wegen seiner Haube und den vielen Einstellmöglichkeiten optimal für diesen Zweck. Über die Luftregulierung und dem Deckel am Schornstein lässt sich hierbei die Temperatur optimal regulieren und mit dem eingebauten Thermometer kontrollieren.

Verwendung als Smoker/Räucherofen

1. Kurbeln sie die Haube auf die höchste Position.
2. Hängen sie das mitgelieferte Prallblech/Tropfblech in die beiden Stangen, an der die Feuerroste im Unterbau befestigt ist, ein. Das Prallblech verhindert, dass die Flammen direkt an das Grillgut kommen und zusätzlich wird herunter tropfende Flüssigkeit aufgefangen.
3. Kurbeln sie die Grillroste ganz nach unten, bis auch sie auf den beiden Stangen aufliegt.
4. Hängen sie die Tragseile aus den Ösen der Grillroste und kurbeln sie ganz nach oben.
5. Kurbeln sie die Feuerrosten ganz nach unten.
6. Öffnen sie die Tür und schichten sie Holz oder Grillkohle in die Mitte der Feuerroste und entzünden sie es. **VORSICHT!Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.**
7. Schließen sie die Tür und öffnen die Luftregulierung.
8. Legen sie das Grillgut in die Mitte der Grillroste und schließen die Haube.
9. Die Temperatur wird mit der Luftregulierung in der Tür und den Deckel am Schornstein eingestellt und mit dem Thermometer überwacht. Der typische Temperaturbereich beim Smoken ist 80 bis 120 °C

8. Feuerstelle

WICHTIG!!! Lesen sie vor der Inbetriebnahme alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam!

Gemütliche Stunden mit Freunden teilen. Ein geselliges Holzfeuer nach dem Grillen ohne Rauch in Augenhöhe… Eine weitere Funktion des Räucher-Grillkamin 4M ist die Verwendung als offene Feuerstelle. Hierbei sorgt die große Haube für einen optimalen Zug und leitet den Rauch nach oben ab. Diese Funktion eignet sich sehr gut zum Wärmen an kühlen Abenden und zum Grillen von Stockbrot. Leicht lässt sich die Grillroste gegen einen Topf tauschen, in dem man dann eine Suppe oder eine heiße Tasse Punsch zubereiten kann.

Verwendung als Feuerstelle

1. Kurbeln sie die Haube nach ganz oben.
2. Kurbeln sie die Grillroste ganz nach oben, sie verschwindet vollständig in der Haube. Alternativ dazu können sie die Grillroste auch aushängen und gegen einen Topf tauschen.
3. Öffnen sie den Deckel am Schornstein und die Luftregulierung in der Tür vollständig.
4. Schichten sie Holz in die Mitte der Feuerroste und entzünden sie es. **VORSICHT!Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.**
5. Je nach den Windverhältnissen senken sie die Feuerschale und die Haube etwas ab.

9. Garantiebestimmungen

Für alle Produkte des Unternehmens Barth Grilltechnik gilt die zweijährige gesetzliche Gewährleistung ab Kaufdatum.
Falls in dieser Zeit ein Defekt zu Tage tritt, der auf Material oder Konstruktionsfehler zurückzuführen ist, garantieren wir Ihnen (sog. Händlergarantie) neben der gesetzlichen Gewährleistung einen kostenlosen Austausch des defekten Teils.

Alle Garantieleistungen verfallen, wenn:

- Das Produkt nicht ordnungsgemäß montiert und in Betrieb genommen wurde (Sicherheitsanleitung und Aufbauanleitung)
- Das Produkt nicht vorschriftsgemäß benutzt wurde
- Das Produkt für gewerbliche Zwecke genutzt oder vermietet wurde
- Das Produkt durch höhere Gewalt beschädigt wurde
- Brandflecken durch unsachgemäße Handhabung bzw. Reinigung entstehen (z.B. sich entzündene Restfette)
- Der Schaden durch Benutzung oder durch Dritte entstand
- Das Gerät nicht sachgemäß gepflegt und gelagert wurde

Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen

- Farbveränderungen am Edelstahl
- Unebenheiten und Farbunterschiede der Oberfläche
- Leichte Korrosion wie z.B. Flugrost
- Normale Abnutzung durch Gebrauch
- Fehler, die den Gebrauch oder den Nutzen des Geräts nicht erkennbar einschränken.

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind Farbveränderungen und Flugrost, sowie Abnutzungserscheinungen, die bei normalem Gebrauch in weniger als zwei Jahren auftreten können. Ebenso ausgeschlossen sind Gegebenheiten, die auf Unfälle oder unsachgemäße Benutzung zurückzuführen sind.